

Auberginen-Tomaten-Türmchen mit Knoblauch-Creme, Garnelen

Für zwei Personen

Für die Knoblauchcreme:

1 Knoblauchzehe	200 g Schmand	35 ml Schlagsahne
1 EL Mayonnaise	Salz	Pfeffer

Für das Auberginen-Tomaten-Türmchen:

1 große Aubergine	2 große Strauchtomaten	20 g Parmesan
glatte Petersilie	Olivenöl	Salz

Für den Garnelenspieß:

4 Garnelen	Butter	$\frac{1}{2}$ Zitrone
------------	--------	-----------------------

Für das Naan-Brot:

300 g Weizenmehl	50 ml Buttermilch	1 Ei
1 TL Backpulver	25 ml neutrales Öl	$\frac{1}{2}$ TL Zucker
$\frac{1}{2}$ TL Salz	Mehl	

Für die Knoblauchcreme: Den Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.

Schmand, Sahne und Mayonnaise miteinander verrühren. Knoblauch abziehen und in die Creme pressen. Mit Salz und Pfeffer würzen und gut verrühren.

Für das Auberginen-Tomaten-Türmchen: Eine Schüssel mit warmen Wasser bereitstellen.

Aubergine waschen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. In das warme Wasser geben, salzen und 5 Minuten ziehen lassen.

Tomaten waschen und in 0,5 cm dünne Scheiben schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Tomatenscheiben darin kurz anbraten. Herausnehmen und beiseitestellen.

Auberginenscheiben aus dem Wasser nehmen und trocken tupfen. Ein Backblech mit Öl bepinseln und die Auberginenscheiben darauf geben.

Mit Öl einpinseln und mit Salz bestreuen.

Für 20 Minuten in den vorgeheizten Ofen schieben. Auberginenscheiben danach in der schon benutzten Pfanne im restlichen Öl der Tomaten von jeder Seite kurz anbraten.

Eine Auberginenscheibe auf den Teller geben und mit Knoblauchcreme bestreichen. Tomatenscheibe darauf geben und mit der Aubergine im Wechsel schichten. Die Knoblauchcreme dabei auf jede Auberginenscheibe streichen. Zum Schluss mit der Aubergine abschließen. Diesen Vorgang für den zweiten Teller wiederholen. Etwas Parmesan reiben und drüberstreuen.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und die Blätter abzupfen. das Türmchen damit garnieren.

Für den Garnelenspieß: Die Garnelen waschen und trockentupfen. Eine halbe Zitrone auspressen und die Garnelen mit etwas Saft marinieren. Salzen, pfeffern und auf die Holzspieße stecken.

Den Garnelenspieß in heißer Butter von beiden Seiten ca. 1 Minute anbraten, so dass sie von innen noch glasig sind. Die Pfanne von der Hitze nehmen und zum Schluss mit etwas Zitronensaft beträufeln.

Für das Naan-Brot: Mehl, Buttermilch, Ei, Backpulver, Zucker und Salz mit 25 ml lauwarmem Wasser in eine Schüssel geben und zu einem glatten, geschmeidigen Teig verrühren. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Stange formen und in vier Teile teilen. Diese weiter zu Kugeln formen und jeweils zu einem runden Teigfladen ausrollen.

Eine beschichtete Pfanne ohne Öl erhitzen, bis es zu rauchen beginnt.

Danach die Teigfladen ohne Fett von beiden Seiten je 1-2 Minuten ausbacken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Selma Kort am 15. September 2020